



BERGLODGE
RESTAURANT RISTIS

Berglodge Restaurant Ristis

Speise- und Getränkekarte

Vorspeisen & Salate – Starters & Salads

VORSPEISEN & SALATE – STARTERS & SALADS

CHF

Bunter Blattsalat mit Sprossen ^{v/g}

Green salad with sprouts

8.00

Gemischter Marktsalat ^{v/g}

Verschiedene saisonale Salate

Mixed seasonal salad

11.00

Grosser Salatteller mit Ei garniert ^{v/g}

Large mixed salad with boiled egg

17.00

Wurst-Käsesalat garniert (mit Pommes frites + CHF 4.50) ^g

Swiss sausage and cheese salad (with French fries + CHF 4.50)

19.00

Blattsalat «Ristis» an Hausdressing

*mit gehacktem Ei, Gerschnialp Sbrinz, gerösteten Brotwürfeln
und lauwarmen Speckstreifen*

*Green salad with chopped egg, Gerschnialp cheese, bread cubes and
roasted bacon stripes*

*Vorspeise
starter*

14.00

*Hauptgang
main course*

19.00

Engelberger Trockenfleischcarpaccio vom Bio-Hof Spisboden ^g

*mit Gerschnialp Sbrinz, Salatbouquet, Extra Vergine Olivenöl und
dunklem Balsamico*

*Dried meat carpaccio from Bio-Hof Spisboden with Gerschnialp cheese,
salad, extra vergine olive oil and dark balsamic vinegar*

*Vorspeise
starter*

18.00

*Hauptgang
main course*

28.00

Pikantes Rindstatar

mit Cognac parfümiert, kleines Salatbouquet, Toast und Butter

Spicy beef tartare with cognac, salad, toast and butter

Vorspeise / starter

22.00

Hauptgang / main course

29.00

Bei allen Salatgerichten können Sie zwischen französischem und italienischem Dressing wählen.

with all salads, you can choose from French or Italian dressing.

Hausgemachte Suppen – Homemade Soups

HAUSGEMACHTE SUPPEN – HOMEMADE SOUPS

Tagessuppe

Soup of the day

9.00

Rindsbouillon nature ^g

Beef bouillon

9.00

Rindsbouillon mit Flädli oder Ei

Beef bouillon with stripes of flat cake or egg

12.00

Tomatencrèmesuppe ^{v/g}

mit frischem Basilikum und Rahmhaube

Tomato soup with basil and cream

12.00

Rüebli-Ingwercrèmesuppe ^g mit Pouletspiesschen

Carrot soup with ginger and chicken skewer

16.00

^v Vegetarisch / vegetarian

^g Glutenfrei / glutenfree



Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price

Leicht und bekömmlich – Light dishes

LEICHT UND BEKÖMMLICH – LIGHT DISHES

CHF

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Schweizer
Pouletbrustwürfel an Sweet & Sour Sauce ^g** 24.00

Colourful summer salad with fried Swiss chicken breast cubes, sweet and sour sauce

Fitnesssteller mit:

Mixed salad with:

- **Egliknusperli aus dem Bodensee mit Tartarsauce** 26.00
deep fried perch with tartar sauce

- **Premium Chicken Nuggets mit Tartarsauce** 19.00

- **Rosa niedergegartes Rindsfilet auf Bratenjus
mit Kräuterbutter ^g** 35.00
Medium rare roasted beef tenderloin with gravy and herb butter 150g

Spezialitäten – Specials

SPEZIALITÄTEN – SPECIALS

Schweins-Cordon bleu vom Nierstück 29.00
gefüllt mit Hinterschinken und würzigem Bergkäse, Pommes frites, Tagesgemüse
Pork cordon bleu filled with ham and cheese, French fries, vegetables of the day

Kalbsgeschnetzeltes «Ristis» mit Butterrösti ^g 34.00
Rassig, saftig und deftig
Spicy and juicy sliced veal with rösti

**Rosa niedergegartes Rindsfilet auf Bratenjus mit
Kräuterbutter, Gemüse garnitur, Kartoffelkroketten** 38.00
Medium rare roasted beef tenderloin with herb butter, vegetables, potato croquettes 160g

Aus fernen Länder – From far away

AUS FERNEN LÄNDER – FROM FAR AWAY

Rotes Thai-Gemüsecurry mit Reis ^{v/g} 22.00
*mit Wirsing, Pak Choi, Rüebl, Lauch, Sojasprossen, Thai Aubergine,
Peperoni und Cashewnüssen*
*Red vegetable Thai curry with savoy, pak choi, carrots, leek, sprouts,
thai eggplant, bell pepper, cashew nuts and rice*

*mit Pouletbrustwürfel
with chicken breast cubes* 28.00

*mit Rindsfiletstreifen
with beef tenderloin stripes* 33.00

^v Vegetarisch / vegetarian

^g Glutenfrei / glutenfree



Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price

RISTIS KLASSIKER – RISTIS CLASSICS

CHF

Brunnfladen – Das Original

mit Sauerrahm, Speckstreifen, Gerschnialp Sbrinz und Zwiebeln
Tarte flambée with sour cream, bacon, Gerschnialp cheese and onions

19.80

Sommerfladen

mit Sauerrahm, Nidwaldner Rohschinken, Gerschnialp Sbrinz,
Datteltomaten und Rucola

24.00

Tarte flambée with sour cream, dried meat, Gerschnialp cheese, datterini tomatoes and rocket salad

Alpenburger

Saftiger Rindsburger mit Essiggurken, Tomaten, Speckstreifen und Alpkäse
überbacken, gebackene Zwiebelringe, Cocktailsauce, Pommes frites

26.00

Beefburger with pickles, bacon and tomatoes, gratinated with cheese, baked onion rings, French fries

ohne Pommes frites / *without French fries* – CHF 4.50

Jackfruit pulled Burger ^v

mit Essiggurken, Tomaten und Alpkäse überbacken, gebackene Zwiebelringe,
Cocktailsauce, Pommes frites

24.00

*Jackfruit pulled burger with pickles and tomatoes, gratinated with cheese,
baked onion rings, cocktail sauce, French fries*

Paniertes Schweinsschnitzel

vom Nierstück mit Pommes frites

26.00

Crumbed pork schnitzel with French fries

Kalbs- oder Schweinsbratwurst ^g

mit Zwiebelsauce, wählen Sie zwischen Pommes frites oder Rösti

20.00

Veal or pork bratwurst served with onion sauce, choose between French fries or rösti

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln ^{*/v/g}

22.00

Äplermagronen (traditional swiss pasta dish) with apple sauce and roasted onions

Ristis-Rösti ^g

mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse überbacken

22.00

Rösti with ham, fried egg and gratinated with Swiss cheese

Spaghetti «Toscana» ^{*/v}

mit pikantem Tomatenpesto garniert Datteltomaten und frischem Basilikum

19.00

Spaghetti Toscana with spicy tomato pesto, datterini tomatoes and fresh basil

mit Pouletbrustwürfel
with chicken breast cubes

28.00

mit Rindsfiletstreifen
with beef tenderloin stripes

33.00

* Kleine Portion möglich – CHF 3.00
small portion possible – CHF 3.00

^v Vegetarisch / *vegetarian*

^g Glutenfrei / *glutenfree*



Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price

Zum ne guete Tropfä – to a good glass of wine
ZUM NE GUETE TROPFÄ – TO A GOOD GLASS OF WINE

Ristis-Platte - Spezialitäten aus der Region ^g

Engelberger Trockenwurst, Rindstrockenfleisch vom Bio-Hof Spisboden,
Rohessspeck, Obwaldner Rohschinken, Alpkäse

*Specialties from the region-Engelberg's sausage, air dried ham and beef,
cured bacon, Swiss alpine cheese*

28.00

Familienklassiker – Family dishes
FAMILIENKLASSIKER – FAMILY DISHES

für zwei Erwachsene und zwei Kinder / *for 2 adults and 2 children*

Familienmenü «Ristis»

Eine Schüssel Blattsalat / *a bowl of green salad*

14 Stk. Premium Chicken Nuggets und 4 Stk. panierte Schnitzel mit Pommes frites
dazu 1.5 Liter Brunni-Quellwasser oder Sirup

*14 pieces of premium chicken nuggets and 4 pieces of crumbed pork schnitzel with French fries,
1.5lt Brunni-spring water or syrup*

Familienpreis CHF 76.00 / *per family*

jede weitere Portion CHF 14.00 / *every additional portion*

Familienmenü «Brunni»

Eine Schüssel Blattsalat / *a bowl of green salad*

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln ^{v/g}

dazu 1.5 Liter Brunni-Quellwasser oder Sirup

*Äplermagronen (traditional swiss pasta dish) with apple sauce and roasted onions,
1.5lt Brunni-spring water or syrup*

Familienpreis CHF 69.00 / *per family*

jede weitere Portion CHF 12.00 / *every additional portion*

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Käsespezialitäten beziehen wir bei der Klosterkäserei in Engelberg.

Das Brot beziehen wir durch die Klosterbäckerei Engelberg.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir durch die Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen.

Das Pouletfleisch stammt aus der Schweiz und Ungarn.

Das Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbfleisch stammen aus der Schweiz.

Die Eglifilets sind aus dem Bodensee.

08.06.2019 bis 15.09.2019 Karte täglich von 11:00 bis 16:30 Uhr / *This menu is served from 11:00am to 4:30pm daily*
ab 16.09.2019 Karte täglich von 11:00 bis 15:45 Uhr / *This menu is served from 11:00am to 3:45pm daily*

^v Vegetarisch / *vegetarian*

^g Glutenfrei / *glutenfree*



Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price

QUALITÄTS-FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

alle Preise in CHF

Weisswein – white wine

Schweiz

Epesses Lavaux AOC

«Viola» Müller-Thurgau, Hartmann, Remigen

«Chiar di Luna» Bianco di Merlot Ticino, Angelo Delea

*Chasselas Kloster Engelberg 2018

*Chardonnay, Alain Pélichet, Féchy VD

*Petite Arvine AOC 2016, Cordonier & Lamon, Wallis

10cl	50cl	75cl
5.30	25.00	
5.20	24.00	
5.20	24.00	
7.20	35.00	49.00
7.20	35.00	49.00
7.20	35.00	49.00

Roséwein – rosé

Schweiz

Oeil de Perdrix

5.20 24.00

Italien

*Barbera rosé 2017, Weingut Preli, Piemont

26.00

Rotwein – red wine

Schweiz

«Salvia» Blauburgunder, Weinbau Hartmann, Remigen

*Merlot Marengo, Angelo Delea, Tessin

*Humagne rouge AOC 2016, Cordonier & Lamon, Wallis

5.20	24.00	
6.80	32.50	45.00
7.50	36.00	50.00

Italien

*Barbera Dolcetto Monferrato DOC Weingut Preli, Piemont

*Lagone IGT 2016, Aia Vecchia, Toskana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

29.00
7.20 36.00 49.00

Spanien

*Bhilar Tinto Rioja DOCa 2016, Bodegas Bhilar

7.50 36.00 50.00

Champagner / Prosecco

Champagner, Laurent Perrier Brut

Casabianca Prosecco Extra Dry DOC

10cl	37.5cl	75cl
	49.00	89.00
8.00		56.00

Für weitere auserlesene Tropfen, fragen Sie nach unserer grossen Weinkarte.

*Flaschenqualität



Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price

Wasser und Süssgetränke

Brunni-Quellwasser (im Glas) mit/ohne Kohlensäure	30cl 2.50 50cl 4.00 1lt 6.00
Coca Cola, Cola Zero, Sprite	45cl 5.50
Fusetea, Rivella rot/blau/grün, Beckenrieder Orangenmost, Apfelschorle, Apfelsaft	50cl 5.50
Coca Cola, Rivella rot, Beckenrieder Orangenmost, Apfelschorle	1lt 9.80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Schweppes Tonic	20cl 5.00
Red Bull	25cl 5.50
Kindersirup	20cl 1.00

Frucht- und Gemüsesäfte

Orangensaft, Multivitaminsaft	20cl 5.00
Tomatensaft	20cl 5.00

Bier und Most

Appenzeller Quöllfrisch hell (gross)	50cl 7.00
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb (klein)	33cl 5.00
Appenzeller Brandlöscher (Bügelflasche)	33cl 5.50
<i>(Durch die Zugabe vom Röst- und Karamalz wird der Geschmack des Lagerbiers etwas süsser)</i>	
Appenzeller India Pale Ale IPA 8%	33cl 6.50
Appenzeller Weizenbier mit und ohne Alkohol	50cl 7.00
Appenzeller Zitronen-Panaché Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl 5.00
Appenzeller Flauder-Panaché alkoholfrei	50cl 6.00
<i>(alkoholfreies Sonnwendig gemischt mit dem prickelnden Holunderblüten-Melissengetränk)</i>	
Appenzeller Bschorle alkoholfrei	33cl 5.50
<i>(Malz, Hopfen, Saft aus 28 Apfel- und Birnensorten, spritzig-süss)</i>	
Ramseier Most klar, trüb oder alkoholfrei	50cl 6.00

Warm Getränke ohne Alkohol

Kaffee Crème Schale koffeinfreier Kaffee Espresso Ristretto	4.40
Cappuccino	5.00
Doppelter Espresso Latte Macchiato Kaffee/Schokolade Mélange (mit Schlagrahm)	5.50
Ovo/Schokolade warm/kalt	4.40
Punch Apfel/Rum/Beeren/Orange	4.50
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Eisenkraut, Kamillen, Lindenblüten, Früchte, Grüntee)	4.40

Warm Getränke mit Alkohol

Kaffee/Espresso Coretto (Grappa oder Amaretto)	6.50
Kaffee/Tee fertig (Träsch, Zwetschgen, Halb-Halb, Chrüter)	5.50
Kaffee fertig (Kirsch, Pflümli, Williams)	6.50
Kaffee Schümli Pflümli Hauskaffee mit Schümli	8.50
Kaffee «Ristis» mit Theiler's Birne und Schlagrahm	8.50
Kaffee Amaretto mit Schlagrahm Kaffee Baileys mit Schlagrahm	8.50
Mördertee (Pfefferminztee mit grünem Vodka) Holdrio (Hagenbuttentee mit Zwetschgen)	6.00



Apéro

<i>Cynar, Campari, Martini rosso, bianco (15–29%)</i>	4cl	6.50
<i>Appenzeller (29%)</i>	4cl	6.50
<i>Pastis (40–45%)</i>	4cl	6.50
<i>Baileys (17%)</i>	4cl	6.50
<i>Amaretto (25%)</i>	4cl	6.50
<i>Aperol Spritz, Prosecco</i>	4cl	8.00
<i>Aperol Weisswein</i>	4cl	8.00
<i>Hugo</i>	2dl	8.00
<i>Cüpli Prosecco</i>	1dl	8.00
<i>Whisky Cola (40%)</i>	4cl	13.00
<i>Wodka Orange (37.5%)</i>	4cl	13.00
<i>Gin Tonic (37.5%)</i>	4cl	13.00
<i>Bacardi Oak and Coke (35%)</i>	4cl	13.00

Fruchtdestillate von Hecht Gunzwil (40–45%)

<i>Vieille Pomme</i>	2cl	7.00
<i>Vieille Prune</i>	2cl	7.00
<i>Vieille Apricotine</i>	2cl	8.00
<i>Vieille Williams</i>	2cl	7.00
<i>Kirsch Theresa</i>	2cl	7.00
<i>Kirsch, Williams, Pflümli</i>	2cl	5.50
<i>Grappa Ticino Merlot im Barrique</i>	2cl	7.50
<i>Walliser Marc</i>	2cl	6.50
<i>Träsch, Zwetschgen, Chrüter</i>	2cl	5.00

Destillate (40–45%)

<i>Whisky Ballantine's</i>	4cl	9.50
<i>Cognac Bisquit V.S.</i>	2cl	7.50
<i>Grand Armagnac V.S.O.P.</i>	2cl	15.00

Grappa vom Weingut Preli

<i>Moscato invecchiata</i>	2cl	6.50
<i>Barbera invecchiata</i>	2cl	6.50
<i>Albarossa</i>	2cl	6.50

Alkoholgesetz

Alkoholische Getränke wie Wein und Bier dürfen erst ab 16 Jahren konsumiert werden.

Spirituosen und Softspirituosen, Liköre sowie Alkopops dürfen erst ab 18 Jahren konsumiert werden.

Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.





Coupe Familien-Plausch

6 Kugeln nach Wahl
garniert mit Früchten und Rahm

CHF 18.50



Coupe Des Alpes

Schokoladen-, Walnuss- und
Stracciatella-Rahmglace

CHF 10.50

Mini-Coupe CHF 8.00



Coupe Bergahorn

Vanille- und Walnuss-Rahmglace
mit Ahornsirup

CHF 11.00

Mini-Coupe CHF 8.50



Coupe Sunrise

Zitronen-, Zwetschgen- und Birnensorbet
mit saisonalen Früchten garniert

CHF 11.00

Mini-Coupe CHF 8.50



Coupe Schwarzwald

Marzipan-Sauerkirsche- und
Schokoladen-Rahmglace
mit Amarenakirschen

CHF 11.00

Mini-Coupe 8.50



Coupe Baileys

Vanille- und Café-Rahmglace
mit Baileys

CHF 12.00

Mini-Coupe CHF 9.00



Glace – Coupes

GLACE – COUPES



Meringues Glacées

Vanille- und Erdbeer-Rahmglace mit Meringues

CHF 11.00

Merengues mit Rahm CHF 8.50



Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit
Schokoladensauce

CHF 11.00

Mini-Coupe CHF 8.50



Coupe Hot Berry

Vanille-Rahmglace mit Beeren

CHF 12.00

Mini-Coupe CHF 9.00



Banana Split

Vanille- und Schokoladen-Rahmglace
mit Schokoladensauce,
Bananen und Mandelsplintern

CHF 12.00



Coupe Ristis

Bananen- und Stracciatella-Rahmglace
mit Bananenscheiben

CHF 12.00

Mini-Coupe CHF 9.00



Coupe Café glacé

Caffè-Croccante-Rahmglace

CHF 11.00

Mini-Coupe CHF 8.00



Glace – Coupes
GLACE – COUPES



Frappés

Mit einem Aroma nach Wahl

CHF 8.50



Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 12.00

Mini-Coupe CHF 9.00



Sorbet Pruneau

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

CHF 12.00

Mini-Coupe CHF 9.00



Sorbet Williams

Birnensorbet mit Williams

CHF 12.00

Mini-Coupe CHF 9.00



Vanille



Erdbeer



Schokolade



Caffè Croccante



Banane



Stracciatella



Walnuss



Marzipan - Sauerkirsche



Sorbet Zitrone



Sorbet Zwetschge



Sorbet Birne

Preis pro Kugel CHF 3.20
Rahmzuschlag CHF 1.50

*Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price*



Berglodge Ristis

Berglodge Ristis

7 Mehrbettzimmer mit total 41 Betten
7 multi bedded rooms with totally 41 beds



BERGLODGE

www.berglodge-ristis.ch



Brunni Bahnen Engelberg AG
Berglodge Restaurant Ristis
Wydenstrasse 55
6390 Engelberg
041 639 60 62
info@brunni.ch
www.brunni.ch